



SPAGUETTI PICANTES DE CALABACÍN CON TOMATE NATURAL

Maikel Brito

INGREDIENTS

0 MINUTES 2 SERVINGS

- 1 calabacín mediano
- 1 tomate mediano
- 2 dientes de ajo
- 1 guindilla
- Sal gruesa

TAGS

calabacín #spaguettis



1

Añade aquí tus indicaciones

2

Cortamos el calabacín con ayuda de una mandolina. El tomate en cuadritos y pelamos los dientes de ajo.

3

En una sartén añadimos un chorrito de aceite de oliva y los dientes de ajo aplastados y la guindilla desmenuzada.



SPAGUETTI PICANTES DE CALABACÍN CON TOMATE

NATURAL, by Maikel Brito

cookbooth.com

[/recipe/spaguetti-picantes-de-calabacin-con-tomate-natural-44296](https://recipe/spaguetti-picantes-de-calabacin-con-tomate-natural-44296)



4

Cuando los ajos estén dorados añadimos los spaguetis de calabacín y vamos salteando hasta que se cocinen. A mi me gustan al dente. Antes de retirarlos sazonamos al gusto y añadimos el tomate dejándolos que cojan calor pero sin dejar deshacer.



5

Y listo. Un plato sencillo y riquísimo. Salu2 y buen provecho.

